

## SKÄRGÅRDSBUFFÉ

Varmrökt lax från Grisslehamn  
Örtagårdssås  
Fransk potatissallad med kapris och dijonaise  
Gravad lax med citron och dill  
Hovmästarsås  
Rostbiffsknyten med pepparrotsvisp  
Trädgårdssallad med balsamicomarinerade  
cocktailtomater  
Ägghalva med skagenröra  
Surdegsbröd  
Erssons finknäcke med smak av kummin  
Vispat rosmarinsmör med flingsalt

450.-

### STORA TRÄDGÅRDSMENYN

Varmrökt lax i kuber  
Grillad kycklingfilé  
Krämig potatissallad, kapris, picklad rödlök  
Trädgårdssallad med rädisor & gulbetor  
Örtagårdssås  
Färskoströra med saltorkade tomater  
Surdegsbröd  
Vispat timjanssmör toppat med flingsalt

395.-

# CATERING

När du vill ha det enkelt och Gott!  
Vid festtillfällen när ni firar något eller  
någon vill man att allt ska vara på topp och  
det är mycket att stå i!  
Vi lagar maten genuint med fina råvaror och  
mycket kärlek och har tänkt på hela kedjan.  
Maten kommer fint dekorerad på engångsfat

Minimiorder 6 pers.  
Din beställning vill vi ha senast 3  
arbetsdagar i förväg. Är du ute i sista  
minuten? Ring in så hjälper vi dig!

Behöver du hjälp med porslin, serveringsfat,  
ordna personal m.m. hjälper vi dig gärna mot  
offert

## FESTBUFFÉ

Örtmarinerad oxfile i skivor  
Vår Bearnaisesås  
Krämig potatissallad på gotlandspotatis  
Tomat, mozzarella & löksallad  
med ripplad jungfruolja & sherryvinäger  
Grillade Scampispett med espelettpeppar  
Chiliaioli  
Romansallad med parmesan & caesardressing  
Surdegsbröd  
Vispat rosmarinsmör med flingsalt

495.-

### SMÖRGÅSTÅRTA

med havets smaker  
Kallrökt lax, laxmousse på varmrökt lax  
vår klassiska skagenröra, pepparrotsfärskost  
Dekoreras med räkor, kallrökt lax & citron

6 pers 795.-  
9 pers 1195.-

12 pers 1575.-  
15 pers 1950.-



## ITALIENSK BUFFÉ

Pastasallad med grillad kyckling,  
salami och oliver  
Örtdressing med citronzest  
Tunnskuren salami i skivor  
Lufttorkad skinka Grissini  
Tomat och mozzarellasallad med  
basilikaolja  
Surdegsbröd  
Vispat rosmarinsmör med flingsalt  
**350.-**

## OST & CHARKBRICKA

Brie de meaux  
Grottlagrad gruyere  
Saint agur  
Salami spianata Calabra  
Salami Salchichion  
Prosciutto Crudo  
Cornichong  
Selleristjälkar  
2 olika marmelader  
Oliver  
Salta kex  
Grissini  
**370.-**

# CATERING

## SNITTAR

En välkomstdrink i handen, en bricka med  
härliga snittar, underbara människor som småsnackar,  
förväntningarna på kvällen är höga...  
Kvällen kan inte starta bättre

Minimiorder 6 st/sort

Skagenröra på tartlette  
toppad med dill och citron  
**40.-**

Gubbröra på danskt råbröd  
toppad med gräslök  
**35.-**

Het skagenröra på tartlette  
toppad med färsk chili  
**40.-**

Västerbottenpaj  
med smetana, löjrom och  
finhackad rödlök  
**50.-**

Sotad laxrygg  
med chilialiolli & krasse  
**45.-**

Varmrökt laxmousse  
på danskt råbröd toppad med  
forellrom

**45.-**

Chevrecrème  
på tartlette med rostade  
valnötter & honung

**35.-**

Skaldjurspaté med sotad  
gräslöksmajonnäs

**40.-**

Wrångebäcksost med lingon  
**45.-**

## DESSERTER

Vaniljpannacotta med  
säsongstopping  
**65.-**

Emmas Tiramisu  
**75.-**

Hittar du inte vad du söker? Ring in så hjälper vi dig

## SMØRREBRØD

Minimiorder 6 st/sort

Skagenröra, krämigt ägg, forellrom,  
krispsallad, citron & dill  
**130.-**

Gubbröra, dillkokt gotlandspotatis,  
krispsallad, rödlök & gräslök  
**95.-**

Matjessill, bryntsmörcreme fraiche,  
dillkokt potatis, gräslök & rödlök  
**95.-**

Gravad norsk lax, hovmästarsås,  
krispsallad & ägg  
**105.-**

Handskalade räkor, krämigt ägg,  
dijonaise, krispsallad, rödlök,  
citron  
**135.-**

Rostbiff, pepparotsfärskost,  
cornichong,  
rostad lök & persilja  
**100.-**

